

Gebruiksaanwijzing

Combimagnetron

USER MANUAL

ZKC44500
ZNF44

ZANUSSI

Inhoud

Wijzigingen voorbehouden.

Veiligheidsinformatie

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor letsel en schade veroorzaakt door een foutieve installatie. Bewaar de instructies van het apparaat voor toekomstig gebruik.

Veiligheid van kinderen en kwetsbare mensen

⚠ **Waarschuwing!** Gevaar voor verstikking, letsel of permanente invaliditeit.

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan van een volwassene of van iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Houd alle verpakkingsmaterialen uit de buurt van kinderen.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat als het in werking is of afkoelt. Het apparaat is heet.
- Als het apparaat is uitgerust met een kinderbeveiliging, raden wij aan dit te activeren.
- Reiniging en onderhoud mag niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.
- Houd het apparaat en de snoeren buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

Algemene veiligheid

- Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren en de kabel vervangen.
- Van binnen wordt het apparaat heet als het in werking is. Raak de verwarmingselementen in het apparaat niet aan. Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of kookgerei te plaatsen of verwijderen.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Zet de stroomtoevoer uit alvorens onderhoud te plegen.
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deur schoon te maken, deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak, waardoor het glas zou kunnen breken.
- Om de inschuifrailen te verwijderen trekt u eerst de voorkant van de inschuifrail en dan de achterkant uit de zijwanden. Installeer de inschuifrail in de omgekeerde volgorde.
- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om elektrische schokken te voorkomen.

Veiligheidsvoorschriften

Montage


Waarschuwing! Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren.



- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies op die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Wees voorzichtig met het verplaatsen van het apparaat, het is zwaar. Draag altijd veiligheidshandschoenen.
- Trek het apparaat nooit aan de handgreep van zijn plaats.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Zorg ervoor dat het apparaat onder en naast veilige installaties wordt geïnstalleerd.
- De zijkanten van het apparaat moeten naast apparaten of units staan van dezelfde hoogte.

Aansluiting op het elektriciteitsnet


Waarschuwing! Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten door een gediplomeerd elektromonteur worden gemaakt.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Controleer of de elektrische informatie op het typeplaatje overeenkomt met de stroomvoorziening. Zo niet, neem dan contact op met een elektromonteur.

- Gebruik altijd een correct geïnstalleerd, schokbestendig stopcontact.
- Gebruik geen meerwegstekkers en verleng-snoeren.
- Zorg dat u de hoofdstekker en kabel niet be-schadigt. Neem contact op met de service-afdeling of een elektromonteur om een be-schadigde hoofdkabel te vervangen.
- Laat de stroomkabel niet in aanraking komen met de deur van het apparaat, met name niet als deze heet is.
- De schokbescherming van delen onder stroom en geïsoleerde delen moet op zo'n manier worden bevestigd dat het niet zonder gereedschap kan worden verplaatst.
- Steek de stekker pas in het stopcontact als de installatie is voltooid. Zorg ervoor dat het netsnoer na installatie bereikbaar is.
- Sluit de stroomstekker niet aan op een losse stroomaansluiting.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Gebruik alleen de juiste isolatie-apparaten: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefze-keringen moeten uit de houder worden ver-wijderd), aardlekschakelaars en contactge-vers.
- De elektrische installatie moet een isolatieap-paraat bevatten waardoor het apparaat volle-dig van het lichtnet afgesloten kan worden. Het isolatieapparaat moet een contactope-ning hebben met een minimale breedte van 3 mm.

Gebruik

⚠ **Waarschuwing!** Gevaar op letsel, brandwonden, elektrische schokken of een explosie.

- Gebruik dit apparaat in een huishoudelijke omgeving.
- De specificatie van het apparaat mag niet worden veranderd.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd zijn.
- Laat het apparaat tijdens het gebruik niet on-beheerd achter.
- Schakel het apparaat telkens na gebruik uit.
- Wees voorzichtig met het openen van de deur van het apparaat als het apparaat aan staat. Er kan hete lucht ontsnappen.
- Bedien het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Oefen geen kracht uit op een geopende deur.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt als werkblad of aanrecht.
- Houd de deur van het apparaat altijd dicht als het apparaat in werking is.
- Open de deur van het apparaat voorzichtig. Als u alcoholische toevoegingen gebruikt, kan er alcohol-luchtmengsel ontstaan.
- Houd vonken of open vlammen uit de buurt van het apparaat bij het openen van de deur.
- Plaats geen ontvlambare producten of items die vochtig zijn door ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.

⚠ **Waarschuwing!** Risico op schade aan het apparaat.

- Om schade of verkleuring van het emaille te voorkomen:
  – zet geen kookgerei of andere voorwerpen direct op de bodem van het apparaat.
  - leg geen aluminiumfolie op de bodem van het apparaat.
  - Plaats geen water direct in het hete appa-raat.
  - Haal vochtige schotels en eten uit het appa-raat als u klaar bent met koken.
  - Wees voorzichtig bij het verwijderen of be-vestigen van accessoires.
- Verkleuring van het email heeft geen onge-wenst effect op de werking van het apparaat. Dit is geen defect dat geldt voor het recht op garantie.
- Gebruik een diepe braadpan voor vochtige taarten. Fruitsappen kunnen permanente vlek-ken maken.

Magnetron

⚠ **Waarschuwing!** Risico op brand en brandwonden.

- Schakel het apparaat niet in als het leeg is.

- Gebruik het apparaat niet als het niet goed functioneert.
- Roer vloeistoffen altijd door voordat u ze in de magnetron verwarmd om te voorkomen dat ze plotseling overkoken.
- Zorg dat metalen voorwerpen minimaal 2 cm vanaf de binnenwand of deur van het apparaat verwijderd zijn.
- Respecteer de minimale temperatuur bij bereiden of opwarmen van voedsel. Gebruik uitsluitend thermometers die geschikt zijn voor de magnetron om de temperatuur te meten.
- Verwarm geen olie of alcohol in het apparaat.
- Droog geen dieren, textiel, pitkussens en gelpacks in het apparaat.
- Geen aluminiumfolie in het apparaat leggen.
- Droog het apparaat na ieder gebruik af met een een doek om corrosie te voorkomen.

Onderhoud en reiniging

⚠ **Waarschuwing!** Gevaar voor letsel, brand en schade aan het apparaat.

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u onderhoudshandelingen verricht.
- Zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld. Er bestaat een risico dat de glasplaten kunnen breken.
- Vervang direct de glazen deurpanelen als deze beschadigd zijn. Neem contact op met de service-afdeling.
- Wees voorzichtig bij het verwijderen van de deur uit het apparaat. De deur is zwaar!
- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Resterend vet of voedsel in het apparaat kan brand veroorzaken.
- Maak het apparaat schoon met een vochtige, zachte doek. Gebruik alleen neutrale schoonmaakmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.
- Raadpleeg als u een ovenspray gebruikt eerst de aanwijzingen op de verpakking.
- Reinig niet het katalytisch emaille (indien van toepassing) met een schoonmaakmiddel.

Binnenverlichting

- De gloeilampen of halogeenlampen in dit apparaat zijn uitsluitend bedoeld voor gebruik in huishoudelijke apparaten. Gebruik deze niet voor andere doeleinden.

⚠ **Waarschuwing!** Gevaar voor elektrische schokken!

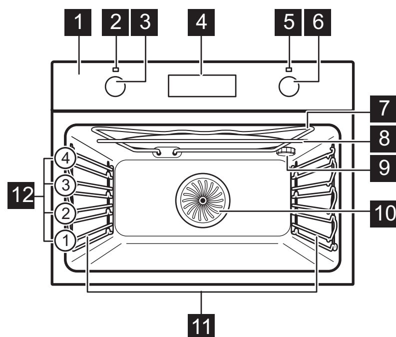
- Voordat u het lampje vervangt, dient u de stekker van het apparaat uit het stopcontact te halen.
- Gebruik alleen lampjes met dezelfde specificaties.

Verwijdering

⚠ **Waarschuwing!** Gevaar voor letsel of verstikking.

- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snijd het netsnoer van het apparaat af en gooi dit weg.
- Verwijder de deurgreep om te voorkomen dat kinderen en huisdieren opgesloten raken in het apparaat.

Beschrijving van het product

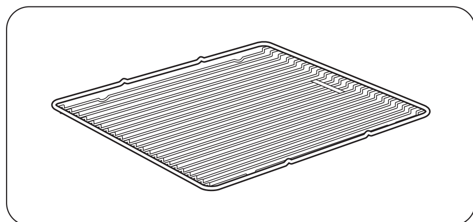


1	Bedieningspaneel
2	Stroomlampje/symbool/indicatielampje
3	Knop voor ovenfuncties
4	Elektronische tijdschakelklok
5	Temperatuurlampje/magnetronstroomlampje/symbool/indicatielampje
6	Temperatuurknop / magnetronstroom
7	Grill en verwarmingselement
8	Magnetrongenerator
9	Lampje
10	Ventilator en verwarmingselement
11	Rekframe, verwijderbaar
12	Rekstanden

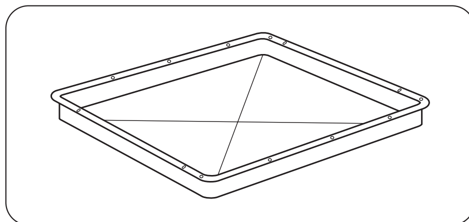
Accessoires

⚠ **Let op!** Gebruik de bakplaat of braadpan niet (indien van toepassing) met de magnetronfunctie.

- **Bakrooster**
  Voor kookgerei, bak- en braadvormen.



- **Bakplaat**
  Voor gebak en koekjes.



Voor het eerste gebruik

⚠ **Waarschuwing!** Zie de veiligheidshoofdstukken .

Eerste reiniging

- Verwijder alle onderdelen van het apparaat.
- Reinig het apparaat voor het eerste gebruik.

Belangrijk! Zie het hoofdstuk "Onderhoud en reiniging".

Tijd instellen

Na de eerste aansluiting op het elektriciteitsnet, blijven alle symbolen op het display enkele seconden branden. In de volgende seconden toont het display de softwareversie.
Nadat de softwareversie is verdwenen, toont het display **hr** en "**12:00**". "**12**" knippert.

1. Druk op + of op — om het huidige uur in te stellen.

2. Druk op ⓘ om te bevestigen (alleen nodig voor de eerste instelling. Later wordt de nieuwe tijd automatisch opgeslagen na 5 seconden).
   Het display toont **min** en het ingestelde uur. "**00**" knippert.
3. Druk op + of op — om de huidige minuten in te stellen.
4. Druk op ⓘ om te bevestigen (alleen nodig voor de eerste instelling. Later wordt de nieuwe tijd automatisch opgeslagen na 5 seconden).
   Het display Temperatuur/Tijd geeft de nieuwe tijd weer.

De dagtijd wijzigen

U kunt de dagtijd alleen wijzigen als de oven is uitgeschakeld.
Druk op ⓘ . De ingestelde tijd en het symbool ◷ knipperen op het display. Voer de procedure "De tijd instellen" uit om de nieuwe tijd in te stellen.

Dagelijks gebruik

⚠ **Waarschuwing!** Zie de veiligheidshoofdstukken .

Een verwarmingsfunctie starten

1. Zet de functieknop van de oven op een ovenfunctie.
2. Draai de knop voor de temperatuur /magnetronvermogen om de temperatuur in te stellen.
3. Draai, om het apparaat uit te schakelen, de functieknop van de oven op de uitstand **("0")** .

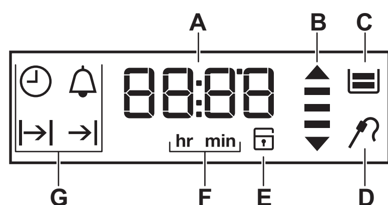
ℹ **Knopsymbool, indicatielampje of lampje (afhankelijk van het model - zie productbeschrijving):**
- Het indicatielampje gaat aan wanneer de oven opwarmt.
- Het lampje gaat aan als het apparaat in werking is.
- Het symbool geeft aan of de knop de kookzones, de ovenfuncties of de temperatuur bedient.

Ovenfuncties

Ovenfunctie		Applicatie
	Binnenverlichting	Het lampje activeren zonder een bereidingsfunctie.
	Magnetron	Creëert de warmte direct in het eten. Gebruik de magnetron voor het verwarmen van kant-en-klare maaltijden en drankjes, het ontdooien van vlees of fruit en het bereiden van groenten en vis.
	Multi hetelucht	Voor het bakken op maximaal 2 niveaus tegelijkertijd en het drogen van voedsel. Stel de temperatuur 20 - 40 °C lager in dan voor Boven + onderwarmte.
	Pizza hetelucht	Om gerechten op één niveau te bakken met intensief bruineren en een krokantere korst. Stel de temperatuur 20 - 40 °C lager in dan voor Boven + onderwarmte.
	Boven + onderwarmte	Voor het bakken en braden op een ovenniveau.
	Onderwarmte	Voor het bakken van taarten met een knapperige bodem en voedsel te bewaren.

Ovenfunctie		Applicatie
	Ontdooien	Om bevroren gerechten te ontdooien.
	Grill	Om vlak voedsel te grillen en te toasten.
	Grill intens	Om plat voedsel in grote hoeveelheden te roosteren en om toast te maken.
	Circulatiegrill	Voor het braden van grotere stukken vlees of gevogelte op één niveau. Ook om te gratineren en te bruinen.

Display



A) Timer
B) Opwarmen en restwarmte-indicatie
C) Waterreservoir (alleen geselecteerde modellen)
D) Vleesthermometer (alleen geselecteerde modellen)
E) Deurslot (alleen geselecteerde modellen)
F) Uren/minuten
G) Klokfuncties

Toetsen

Knop	-functie	Omschrijving
	KLOK	De klokfunctie instellen.
–, +	MINUS, PLUS	De tijd instellen.
	MAGNETRON	De MAGNETRON instellen.
°C	TEMPERATUUR	De oventemperatuur of de temperatuur van de vleesthermometer (indien van toepassing). Alleen gebruiken indien er een ovenfunctie in werking is.

Opwarmen / Restwarmte-indicatie

Als u een ovenfunctie inschakelt, gaan de balkjes op het display één voor één branden. De balkjes geven aan dat de oventemperatuur toeneemt of afneemt.

Magnetronstand

De magnetronfunctie instellen

1. Draai aan de functieknop van de oven om een magnetronfunctie te selecteren .

Het display toont een standaard magnetronvermogen en een standaardwaarde voor de duurtijd-functie.

2. Druk op [icon] en draai aan de knop voor instelling van temperatuur/magnetronvermogen [icon] [icon] om de instellingen van het magnetronvermogen te wijzigen.
   Het vermogen kan worden gewijzigd in stappen van 100 W.
3. Druk op [icon] en dan op + / — om de bereidingsduur in te stellen.
   Het apparaat begint na enkele seconden automatisch te werken.
4. Als de ingestelde duurtijd is verstreken, weerklinkt er een geluidssignaal en schakelt de magnetron automatisch uit.
5. Draai de knop voor de ovenfuncties naar de stand UIT (**“0”**).


Let op! Stel het apparaat nooit in werking als er zich geen voedsel in bevindt.


Als de magnetronfunctie geactiveerd is, kunt u:

- het vermogen wijzigen.
- het vermogen controleren. Druk op [icon] .

De Combi-functie instellen

1. Verdraai de functieknop om een ovenfunctie te selecteren.
   In het display verschijnt een standaardtemperatuur.
2. Verander de temperatuur.
3. Activeer de magnetronfunctie. Zie "Magnetronfunctie instellen".
4. Als de ingestelde tijd is afgelopen klinkt er een geluidsignaal en gaan de ovenfunctie en de magnetronfunctie automatisch uit.
5. Draai de functieknop naar de uit-stand (**“0”**).

Magnetron

Informatie over bediening

Algemeen:

- Na het uitschakelen van het apparaat laat u het voedsel een paar minuten rusten (zie “magnetrontabellen: rusttijd”).
- Verwijder de verpakking van aluminiumfolie, metalen bakjes, enz. voordat u het voedsel bereidt.

Bakken:

- Gebruik de bakplaat of braadpan niet (indien van toepassing) met de magnetronfunctie.
- Kook het eten zo mogelijk bedekt met materiaal dat geschikt is voor gebruik in de magnetron. Bereid voedsel slechts zonder hetde bedekken als u een korst wilt behouden.
- Zorg dat u de gerechten niet te lang kookt, door het vermogen en de tijd te hoog in te stellen. Het voedsel kan uitdrogen, verbranden of op sommige plekken hard worden.
- Gebruik het apparaat niet om eieren in hun schaal en slakken te bereiden, omdat ze kunnen barsten. Bij gebakken eieren, moet u het eigeel eerst doorprikken.
- Prik eten met 'vel' of 'schil', zoals aardappelen, tomaten, worstjes, een paar keer met een vork in voordat u het in de magnetron plaatst, zodat het eten niet barst.
- Voor gekoeld of bevroren eten is een langere bereidingstijd nodig.
- Gerechten met saus moeten van tijd tot tijd worden geroerd.
- Groenten met een stevige structuur, zoals wortel, doperwten of bloemkool, moeten in water worden gekookt.
- Draai grotere stukken halverwege de bereidingstijd om.
- Snij groenten zo mogelijk in stukjes van gelijke grootte.
- Gebruik platte, brede schalen of borden.
- Gebruik geen kookgerei gemaakt van porselein, keramisch materiaal of aardewerk met kleine gaatjes, bijv. op handgrepen of ongeglazuurde bodems. Er kan vocht in de openingen komen, waardoor het kookgerei bij verhitting kan barsten.
- De glazen bodem (indien van toepassing) is een ruimte voor het opwarmen van voedsel of vloeistoffen. Deze is noodzakelijk voor de werking van de magnetron.
- Om overkoken of spatten te voorkomen, dient u bij het opwarmen van vloeistoffen altijd het glazen staafje in het bakje te steken.

Vlees, gevogelte, vis ontdooien:

- Plaats het bevroren, uitgepakte voedsel op een klein omgekeerd bord met een bakje eronder of op een ontdooirek of plastic zeef, zodat de dooivloeistof kan weglopen.
- Draai het voedsel halverwege de ontdooitijd om. Verdeel de stukken zo mogelijk opnieuw en verwijder de stukken die al zijn ontdooid.

Boter, gebakjes, kwark ontdooien:

- Ontdooi nooit volledig in het apparaat, maar bij kamertemperatuur. Dit geeft een meer gelijkmatig resultaat. Verwijder metalen of aluminium verpakking of onderdelen volledig voordat u begint te ontdooien.

Fruit, groenten ontdooien:

- Ontdooi fruit en groenten, die verder als rauw bereid worden, nooit volledig in het apparaat. Laat ze bij kamertemperatuur ontdooien.
- U kunt een hoger magnetronvermogen gebruiken om fruit en groenten te bereiden zonder ze eerst te ontdooien.

Kant-en-klaarmaaltijden:

- Kant-en-klaarmaaltijden in metalen verpakking of plastic bakjes met metalen afdekking mogen alleen in de magnetron worden ontdooid of verwarmd, als ze speciaal zijn voorbestemd voor gebruik in de magnetron.
- U moet de op de verpakking afgedrukte instructies van de fabrikant opvolgen (bijv. metalen afdekking verwijderen en plastic folie doorprikken).

Geschikt kookgerei en materialen

Materiaal van de pannen	Magnetron			Grill
	Ontdooien	Verwar-men	Bereiden	
Ovenbestendig glas en porselein (zonder metalen onderdelen, bijv. Pyrex, hittebestendig glas)	X	X	X	X
Niet-ovenbestendig glas en porselein 1)	X	--	--	--
Glas en glaskeramiek gemaakt van ovenbestendig/vriesbestendig materiaal (bijv. Arcoflam), grillrooster	X	X	X	X
Keramisch materiaal 2), aardewerk 2)	X	X	X	--
Hittebestendig plastic tot 200 °C 3)	X	X	X	--
Karton, papier	X	--	--	--
Huishoudfolie	X	--	--	--
Bakpapier met magnetronveilige afdichting 3)	X	X	X	--
Ovenschotels gemaakt van metaal, d.w.z. email, gietijzer	--	--	--	X
Bakvormen, zwarte lak of siliconenlaag 3)	--	--	--	X
Bakplaat	--	--	--	X
Braadpannen, bijv. Crostino of Crunch-bord	--	X	X	--
Kant-en-klare maaltijden in de verpakking 3)	X	X	X	X

1) Zonder zilveren, gouden, platinum of metalen laag/versieringen
2) Zonder quartz of metalen onderdelen, of glas dat metalen bevat
3) U dient de instructies van de fabrikant over de maximum temperaturen na te leven.

X geschikt
-- niet geschikt

Overige zaken om rekening mee te houden...

- Voedsel heeft verschillende vormen en eigenschappen. Het wordt bereid in verschillende hoeveelheden. Om deze reden kan de benodigde tijd en het vermogen voor ontdooien, verwarmen of bereiden variëren. Als grove richtlijn: **dubbele hoeveelheid = bijna dubbele bereidingstijd.**
- De magnetron creëert de warmte direct in het voedsel. Daarom kunnen niet alle plaatsen tegelijkertijd worden verwarmd. U dient de verwarmde schotels te roeren en draaien, in het bijzonder bij grotere hoeveelheden voedsel.
- De **rusttijd** wordt in de tabellen gegeven. Laat het eten rusten, in het apparaat of erbuiten, zodat de warmte gelijkmatiger wordt verdeeld.
- U krijgt betere resultaten met rijst als u een platte, brede schaal gebruikt.

Voorbeelden van kooktoepassingen voor de instellingen van het vermogen

De gegevens in de volgende tabel dienen slechts als richtlijn.

Vermogeninstelling	Gebruik
▪ 1000 Watt ▪ 900 Watt ▪ 800 Watt ▪ 700 Watt	▪ Verwarmen van vloeistof ▪ Dichtschroeien aan het begin van het kookproces ▪ Koken van groenten ▪ Smelten van gelatine en boter
▪ 600 Watt ▪ 500 Watt	▪ Ontdooien en verwarmen van bevroren maaltijden ▪ Een maaltijd op een bord verwarmen ▪ Stoofpot sudderen ▪ Eiergerechten koken
▪ 400 Watt ▪ 300 Watt ▪ 200 Watt	▪ Maaltijden door laten koken ▪ Delicaat voedsel koken ▪ Babyvoeding verwarmen ▪ Rijst laten sudderen ▪ Delicaat voedsel verwarmen ▪ Kaas smelten
▪ 100 Watt	▪ Vlees, vis en brood ontdooien ▪ Kaas, room en boter ontdooien ▪ Fruit en cake ontdooien (gebak) ▪ Gistdeeg laten rijzen ▪ Koude gerechten en drankjes verwarmen

Klokfuncties

SYM-BOOL	FUNCTIE	BESCHRIJVING
🔔	KOOKWEKKER	Voor het instellen van een afteltijd. Deze functie heeft geen invloed op de werking van de oven. U kunt de KOOKWEKKER op elk gewenst moment instellen, ook als het apparaat uit staat.
🕘	DAGTIJD	Met deze functie kunt u de tijd regelen. Zie "De tijd instellen".
|→|	DUUR	Instellen hoe lang het apparaat in werking is. Stel eerst een ovenfunctie in voordat u deze functie instelt.
→|	EINDE	Instellen wanneer het apparaat wordt uitgeschakeld. Stel eerst een ovenfunctie in voordat u deze functie instelt. U kunt Duur en Einde gelijktijdig instellen om de tijd in te stellen waarop het apparaat moet worden in- en uitgeschakeld.

ℹ Druk herhaaldelijk op ⓘ om de klokfunctie te wijzigen.

ℹ Druk op ⓘ om de instellingen van de klokfuncties te bevestigen of wacht 5 seconden voordat de instelling automatisch wordt bevestigd.

De DUUR of het EINDE instellen

1. Druk herhaaldelijk op ⓘ tot het display |→| of →| toont.
   |→| of →| knippert op het display.
2. Druk op + of op — om de minuten in te stellen.

3. Druk op ⓘ om te bevestigen.
4. Druk op + of — om het uur in te stellen.
5. Druk op ⓘ om te bevestigen. Er klinkt twee minuten een geluidssignaal nadat de tijd is afgelopen. |→| of →| symbool- en tijdsinstelling knipperen in het display. De oven stopt.
6. Druk op een willekeurige knop of open de deur van de oven om het geluid te stoppen.

Als u op de knop ⓘ drukt terwijl u het uur instelt voor de DUUR |→|, gaat het apparaat naar de instelling van de functie EINDE →|
.

De KOOKWEKKER instellen

Gebruik de kookwekker om de tijd af te tellen (maximaal 2 uur 30 minuten). Deze functie heeft geen invloed op de werking van de oven. U kunt de KOOKWEKKER op elk gewenst moment instellen, ook als het apparaat uit staat.

1. Druk steeds opnieuw op ⓘ tot 🔔 op het display verschijnt en "**00**" knippert.
2. Druk op + of — om de KOOKWEKKER in te stellen. Eerst wordt de tijd berekend in minuten en seconden. Als de ingestelde tijd langer is dan 60 minuten, dan verschijnt het symbool **hr** op het display. Het apparaat berekent nu de tijd in uren en minuten.
3. De KOOKWEKKER start automatisch na vijf seconden.

Na 90% van de ingestelde tijd klinkt er een geluidssignaal.
Druk op een toets om het signaal uit te zetten.

4. Wanneer de ingestelde tijd is verlopen, klinkt er gedurende twee minuten een geluidssignaal. "**00:00**" en 🔔 knipperen op het display.
   Druk op een toets om het signaal uit te zetten.

Als u de KOOKWEKKER instelt als BEREIDINGSDUUR of EINDE lopen, gaat het symbool 🔔 aan op het display.

Timer met optelfunctie

Gebruik de timer met optelfunctie om bij te houden hoe lang de oven werkt. Deze wordt onmiddellijk ingeschakeld wanneer de oven begint met opwarmen.
Houd om de timer met optelfunctie te resetten — en + ingedrukt.

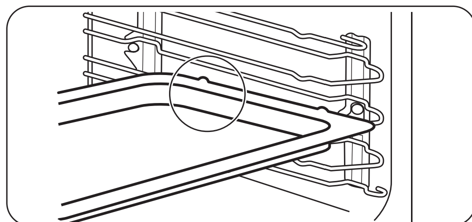
U kunt de timer met optelfunctie niet gebruiken als de functie Duur of Einde werken.

Gebruik van de accessoires

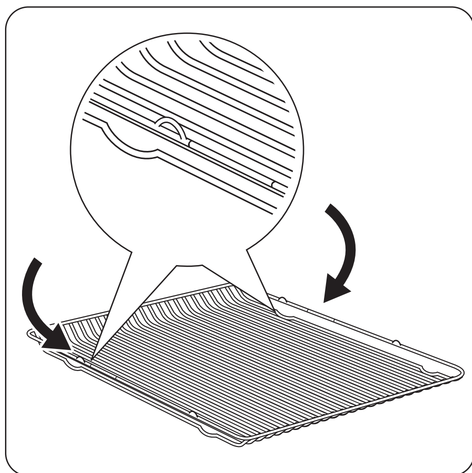
Waarschuwing! Zie de veiligheidshoofdstukken .

Accessoires plaatsen

Bakplaat (indien van toepassing):
Schuif de bakplaat tussen de geleidestangen van de roostersteun.



Bakrooster:
Plaats het rooster tussen de geleidestangen van de roostersteun en zorg ervoor dat de pootjes omlaag staan.



- Alle accessoires hebben links en rechts bovenaan kleine inkepingen om de veiligheid te verhogen. Deze inkepingen zorgen er ook voor dat ze niet omkantelen.
- Door de verhoogde lijst die om het rooster loopt, is kookgerei beveiligd tegen weggijden.

Extra functies

Kinderslot

Het kinderslot voorkomt dat het apparaat per ongeluk in werking wordt gesteld.

Inschakelen/uitschakelen van het kinderslot:

1. Stel geen ovenfunctie in.
2. Houd ⓘ en + gedurende ten minste 2 seconden samen ingedrukt.
3. Er klinkt een geluidsignaal. SAFE gaat aan/uit (wanneer u het kinderslot inschakelt/uitschakelt) op het display.

SAFE gaat aan op het display als u een schakelaar verdraait of op een knop drukt.

Toetsblokkering

Toetsblokkering voorkomt dat een ovenfunctie per ongeluk wordt ingeschakeld. U kunt de Toetsblokkering alleen inschakelen als het apparaat in werking is.

Inschakelen/uitschakelen van de Toetsblokkering:

1. Schakel het apparaat in.
2. Schakel een ovenfunctie of instelling in.
3. Houd ⓘ en + gedurende ten minste 2 seconden samen ingedrukt.
4. Er klinkt een geluidsignaal. Loc gaat aan/uit (wanneer u het Functieslot inschakelt/uitschakelt) op het display.

U kunt het apparaat uitschakelen als de toetsblokkering aan is. Als u het apparaat uit zet, wordt de toetsblokkering uitgeschakeld. Loc gaat aan op het display als u een schakelaar verdraait of op een knop drukt.

Restwarmte-indicatie

Het display toont de restwarmte-indicatie als het apparaat uit is en de temperatuur in de oven hoger is dan 40 °C. Gebruik de temperatuurknop om de oventemperatuur te zien.

Koelventilator

Als het apparaat in werking is, wordt de koelventilator automatisch ingeschakeld om de oppervlakken van het apparaat koel te houden. Na het uitschakelen van het apparaat kan de ventilatie doorgaan totdat het apparaat is afgekoeld.

Automatische uitschakeling

Het toestel schakelt zichzelf na enige tijd uit om veiligheidsredenen:

- Als een verwarmingsfunctie in werking is.
- Als u de oventemperatuur niet verandert.

Huishoudelijk	Uitschakeltijd instellen
30 °C - 115 °C	12,5 uur
120 °C - 195 °C	8,5 uur
200 °C - 230 °C	5,5 uur

Belangrijk! De automatische uitschakeling werkt met alle functies, behalve Verlichting, Bereidingsduur en Einde.

Nuttige aanwijzingen en tips

De temperaturen en baktijden in de tabellen zijn slechts als richtlijn bedoeld. Deze zijn afhankelijk van de recepten en de kwaliteit en de hoeveelheid van de gebruikte ingrediënten.

Bakken

Algemene aanwijzingen

- Uw nieuwe oven kan een andere bak-/braadverhouding hebben dan het apparaat dat u tot nu toe gebruikt heeft. Pas uw normale instellingen (temperatuur, gaartijden) en de rekstanden aan de tabelwaarden aan.
- Bij langere baktijden kunt u de oven ca. 10 minuten voor het einde van de baktijd uitschakelen en profiteren van de restwarmte

Wanneer u bevroren gerechten gebruikt, kunnen de bakplaten in de oven tijdens het bakken vervormen. Wanneer de bakplaten afkoelen, verdwijnt de vervorming.

Aanwijzingen bij de baktabellen

- De fabrikant raadt u aan de eerste keer een lagere temperatuur in te stellen.
- Als u geen concrete aanwijzingen kunt vinden voor uw eigen recept, kijkt u dan bij een soortgelijk product.
- Bij het bereiden van cake op meerdere niveaus kan de baktijd ca. 10 - 15 minuten langer zijn.
- Als het gebak niet overal even hoog is, wordt het gebak in het begin van het bakproces niet overal even bruin. Verander in dit geval de temperatuurinstelling niet. De verschillen verminderen tijdens het bakproces.

Baktips

Bakresultaat	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De onderkant van de cake is niet voldoende gebruind.	De rekstand is incorrect.	Plaats de cake op een lagere rekstand.
De cake zakt in en wordt klef, klonterig, streperig.	De oventemperatuur is te hoog.	De volgende keer dat u een cake bakt, stelt u de baktemperatuur lager in.
De cake zakt in en wordt klef, klonterig, streperig.	Te korte baktijd.	Baktijd verlengen. **U kunt de baktijd niet verlengen door een hogere temperatuur in te stellen.**
De cake zakt in en wordt klef, klonterig, streperig.	Er zit te veel vloeistof in het mengsel.	Minder vocht gebruiken. Let op de kneedtijden, vooral bij het gebruik van keukenmachines.

Bakresultaat	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De cake is te droog.	De oventemperatuur is te laag.	De volgende keer dat u een cake bakt, stelt u de baktemperatuur hoger in.
De cake is te droog.	Te lange baktijd.	De volgende keer dat u een cake bakt, gebruikt u een kortere bak-tijd.
De cake wordt ongelijkmatig bruin.	De oventemperatuur is te hoog en de baktijd te kort.	De baktemperatuur lager instellen en de baktijd verlengen.
De cake wordt ongelijkmatig bruin.	Het deeg is niet gelijkmatig ver-deeld.	Verdeel het deeg gelijkmatig over de bakplaat.
De cake wordt niet gaar binnen de aangegeven baktijd.	De oventemperatuur is te laag.	De volgende keer dat u een cake bakt, stelt u de baktemperatuur een beetje hoger in.

Bakken op één gebruiksniveau

Algemene aanwijzingen

- Uw nieuwe oven kan een andere bak-/braad-verhouding hebben dan het apparaat dat u tot nu toe gebruikt heeft. Pas uw normale in-stellingen (temperatuur, gaartijden) en de ovenniveaus aan de tabelwaarden aan.

Bij langere baktijden kunt u de oven ca. 10 mi-nuten voor het einde van de baktijd uitschake-len, om te profiteren van de restwarmte.
Wanneer u diep bevroren gerechten gebruikt, kunnen de platen in de oven tijdens het bakken vervormen. Wanneer de platen afkoelen, ver-dwijnt de vervorming.

Aanwijzingen bij de baktabellen

- Wij raden aan om de eerste keer de lagere temperatuur in te stellen.

Als u geen concrete aanwijzingen kunt vinden voor een speciaal recept, kijkt u bij een soortge-lijk product.
Bij het bakken van cake op meerdere niveaus kan de baktijd ca. 10 - 15 minuten langer zijn.
Als de cake niet overal even hoog is, wordt de cake in het begin van het bakproces niet overal even bruin. Verander in dit geval de tempera-tuurinstelling niet. De verschillen verminderen tij-dens het bakproces.

Bakken in een bakblik

Verwarmingssoort	Ovenfunctie	Rooster-hoogte	Temperatuur (°C)	Tijd (min)
Tulband of brioche	Multi hetelucht	2	150 - 160	50 - 70
Moskovisch gebak/vruchten-cake	Multi hetelucht	2	140 - 160	70 - 90
Sponge cake / Cake, zacht	Multi hetelucht	2	140 - 150	35 - 50
Sponge cake / Cake, zacht	Boven + onder-warmte	2	160	35 - 50
Taartbodem van zandtaart-deeg [1)]	Multi hetelucht	2	170 - 180	10 - 25
Taartbodem - zacht cakedeeg	Multi hetelucht	2	150 - 170	20 - 25

Verwarmingssoort	Ovenfunctie	Rooster-hoogte	Temperatuur (°C)	Tijd (min)
Apple pie / Appeltaart (2 vormen Ø 20 cm, diagonaal geplaatst)	Multi hetelucht	2	160	70 - 90
Apple pie / Appeltaart (2 vormen Ø 20 cm, diagonaal geplaatst)	Boven + onderwarmte	1	180	70 - 90
Kwarktaart, bakplaat [2]	Boven + onderwarmte	1	160 - 170	60 - 90

1) Oven voorverwarmen.
2) Gebruik braadpan.

Gebak op bakplaat

Verwarmingssoort	Ovenfunctie	Rooster-hoogte	Temperatuur (°C)	Tijd (min)
Vlechtbrood/broodkrans	Boven + onderwarmte	2	170 - 190	30 - 40
Kerststol[1]	Boven + onderwarmte	2	160 - 180	50 - 70
Brood (roggebrood) [1]	Boven + onderwarmte	2		
ten eerste			230	20
dan			160 - 180	30 - 60
Roomsoezen/tompoezen [1]	Boven + onderwarmte	2	190 - 210	20 - 35
Biscuitrol [1]	Boven + onderwarmte	2	180 - 200	10 - 20
Kruimeltaart (droog)	Multi hetelucht	3	150 - 160	20 - 40
Boter-/Suikerkoek [1]	Boven + onderwarmte	2	190 - 210	20 - 30
Vruchtentaart (bereid met gistdeeg/sponsdeeg) [2]	Multi hetelucht	3	150 - 160	35 - 55
Vruchtentaart (bereid met gistdeeg/sponsdeeg) [2]	Boven + onderwarmte	1	170	35 - 55
Vruchtentaart met kruimeldeeg	Multi hetelucht	3	160 - 170	40 - 80
Plaatkoek met kwetsbare garnering (bijvoorbeeld kwark, room, puddingvulling) [1]	Boven + onderwarmte	2	160 - 180	40 - 80

Koekjes

Gerecht	Ovenfunctie	Rooster-hoogte	Temperatuur (°C)	Tijd (min)
Zandkoekjes	Multi hetelucht	3	150 - 160	10 - 20
Short bread / Zandtaartdeeg/ Deegreepjes	Multi hetelucht	3	140	20 - 35
Short bread / Zandtaartdeeg/ Deegreepjes 1)	Boven + onder-warmte	2	160	20 - 30
Koekjes gemaakt van spons-deeg	Multi hetelucht	2	150 - 160	15 - 20
Eiwitgebak, schuimgebak	Multi hetelucht	1	80 - 100	120 - 150
Bitterkoekjes	Multi hetelucht	3	100 - 120	30 - 50
Koekjes gemaakt van gist-deeg	Multi hetelucht	3	150 - 160	20 - 40
Klein bladerdeeggebak 1)	Multi hetelucht	3	170 - 180	20 - 30
Broodjes1)	Boven + onder-warmte	2	190 - 210	10 - 25
Small cakes Kleine cakes 1)	Multi hetelucht	3	160	20 - 35
Small cakes Kleine cakes 1)	Boven + onder-warmte	2	170	20 - 35

Bakken op meerdere niveaus

Gebak op bakplaat

Verwarmingssoort	Multi hetelucht Inzetniveaus vanaf de bodem 2 rekniveaus	Temperatuur (°C)	Tijd (min)
Roomsoezen /Eclairs 1)	1 / 3	160 - 180	25 - 45
Kruimeltaart	1 / 3	150 - 160	30 - 45

1) Oven voorverwarmen.

Klein gebak/cakejes/gebak/broodjes

Verwarmingssoort	Multi hetelucht Inzetniveaus vanaf de bodem 2 rekniveaus	Temperatuur (°C)	Tijd (min)
Zandkoekjes	1 / 3	150 - 160	20 - 40
Short bread / Zandtaart-deeg/ Deegreepjes	1 / 3	140	25 - 45
Koekjes gemaakt van sponsdeeg	1 / 3	160 - 170	25 - 40
Eiwitgebak, schuimgebak	1 / 3	80 - 100	130 - 170
Bitterkoekjes	1 / 3	100 - 120	40 - 80

Verwarmingssoort	Multi hetelucht Inzetniveaus vanaf de bodem 2 rekniveaus	Temperatuur (°C)	Tijd (min)
Koekjes gemaakt van gistdeeg	1 / 3	160 - 170	30 - 60

Pizza hetelucht

Verwarmingssoort	Roosterhoogte	Temperatuur (°C)	Tijd (min)
Pizza (dun) 1)	3	200 - 230	15 - 20
Pizza (met veel garnering) 2)	3	180 - 200	20 - 30
Taarten	3	180 - 200	40 - 55
Spinazietaart	3	160 - 180	45 - 60
Quiche Lorraine (hartige taart)	3	170 - 190	45 - 55
Zwitserse flan	3	170 - 190	45 - 55
Kwarktaart	2	140 - 160	60 - 90
Appeltaart, bedekt	2	150 - 170	50 - 60
Groentetaart	3	160 - 180	50 - 60
Ongedesemd brood 1)	3	230	10 - 20
Bladerdeegtaart 1)	3	160 - 180	45 - 55
Flammekuchen 1)	3	230	12 - 20
Piroggen (Russische variant op calzone) 1)	3	180 - 200	15 - 25

1) Oven voorverwarmen.
2) Gebruik een braadpan.

Braadtabel

Braadservies

- Grote braadstukken kunt u direct in de diepe braadpan braden of op een bakrooster boven een braadpan (indien aanwezig).
- Braad mager vlees in een braadpan met deksel. Op die manier blijft het vlees sappiger.
- Alle soorten vlees die een korst moeten krijgen, kunt u in de braadschaal zonder deksel braden.
- Gebruik hittebestendig servies om te braden (lees de instructies van de fabrikant).
- Grote braadstukken kunt u direct in de diepe braadpan braden (indien aanwezig) of op een rooster boven de braadpan.
- Braad mager vlees in een braadpan met deksel. Op die manier blijft het vlees sappiger.
- Alle soorten vlees die een korst moeten krijgen, kunt u in de braadschaal zonder deksel braden.
- Wij raden u aan vlees en vis vanaf 1 kg in de oven te bereiden.
- Giet een beetje vloeistof in de braadpan om het aanbranden van vleessap of vet te voorkomen.
- Indien nodig het braadstuk (na 1/2 - 2/3 van de gaartijd) keren.
- Besprenkel grote braadstukken en gevogelte diverse keren tijdens het braden met het eigen vleessap. Hiermee bereikt u een beter braadresultaat.

- U kunt het apparaat ongeveer 10 minuten voor het einde van de bereidingstijd uitschakelen om de restwarmte te gebruiken.

Rundvlees

Soort vlees	Aantal	Ovenfunctie	Roosterhoogte	Temperatuur (°C)	Tijd (min)
Stoofvlees	1 – 1,5 kg	Boven + onderwarmte	1	230	120 - 150
Biefstuk of ossenhaas					
rood	per cm dikte	Circulatiegrill	1	190 - 200 1)	5 - 6 per cm dikte
medium	per cm dikte	Circulatiegrill	1	180 - 190	6 - 8 per cm dikte
gaar	per cm dikte	Circulatiegrill	1	170 - 180	8 - 10 per cm dikte

1) Oven voorverwarmen.

Varkensrug

Soort vlees	Aantal	Ovenfunctie	Roosterhoogte	Temperatuur (°C)	Tijd (min)
Schouderstuk, nekstuk, hamlap	1 – 1,5 kg	Circulatiegrill	1	160 - 180	90 - 120
Kotelet, ribbetje	1 – 1,5 kg	Circulatiegrill	1	170 - 180	60 - 90
Gehaktbrood	750 g - 1 kg	Circulatiegrill	1	160 - 170	50 - 60
Varkensschenkel (voorgekookt)	750 g - 1 kg	Circulatiegrill	1	150 - 170	90 - 120

Kalfsvlees

Soort vlees	Aantal	Ovenfunctie	Roosterhoogte	Temperatuur (°C)	Tijd (min)
Geroosterd kalfsvlees	1 kg	Circulatiegrill	1	160 - 180	90 - 120
Kalfsschenkel	1,5 – 2 kg	Circulatiegrill	1	160 - 180	120 - 150

Lamsvlees

Soort vlees	Aantal	Ovenfunctie	Roosterhoogte	Temperatuur (°C)	Tijd (min)
Lamsbout, geroosterd lamsvlees	1 – 1,5 kg	Circulatiegrill	1	150 - 170	100 - 120
Lamsrug	1 – 1,5 kg	Circulatiegrill	1	160 - 180	40 - 60

Game

Soort vlees	Aantal	Ovenfunctie	Rooster-hoogte	Temperatuur (°C)	Tijd (min)
Hazenrug, hazen-bout [1)]	tot 1 kg	Boven + onder-warmte	1	230	30 - 40
Reerug, herten-rug	1,5 – 2 kg	Boven + onder-warmte	1	210 - 220	35 - 40
Reebout, herten-bout	1,5 – 2 kg	Boven + onder-warmte	1	180 - 200	60 - 90

Gevogelte

Soort vlees	Aantal	Ovenfunctie	Rooster-hoogte	Temperatuur (°C)	Tijd (min)
Kip	200 – 250 g p.p.	Circulatiegrill	1	200 - 220	30 - 50
Halve kip	400 – 500 g p.p.	Circulatiegrill	1	190 - 210	35 - 50
Stukken gevo-gelte	1 – 1,5 kg	Circulatiegrill	1	190 - 210	50 - 70
eend	1,5 – 2 kg	Circulatiegrill	1	180 - 200	80 - 100

Vis (gestoomd)

Soort vlees	Aantal	Ovenfunctie	Rooster-hoogte	Temperatuur (°C)	Tijd (min)
Hele vis	1 – 1,5 kg	Boven + onder-warmte	1	210 - 220	40 - 60

Grill

Grill altijd met de maximale temperatuurinstel-ling.

⚠ **Let op!** Tijdens het grillen moet de ovendeur altijd gesloten zijn.

ℹ Lege oven met grillfuncties altijd 5 minuten voorverwarmen.

- Rooster op inschuifhoogte plaatsen, zoals aangeraden in grilleertabel.
- Altijd de schaal plaatsen om vet op te vangen op de eerste inschuifhoogte.
- Alleen platte stukken vlees of vis grillen.

Grill

Te grillen gerecht	Temperatuur (°C)	Ovenniveau	Grilltijd (min.)	
			1e kant	2e kant
Biefstuk, medium	210 - 230	1	30 - 40	30 - 40
Runderfilet, medium	230	1	20 - 30	20 - 30
Varkensrug	210 - 230	1	30 - 40	30 - 40

Te grillen gerecht	Temperatuur (°C)	Ovenniveau	Grilltijd (min.)	
			1e kant	2e kant
Kalfsrug	210 - 230	1	30 - 40	30 - 40
Lamsrug	210 - 230	1	25 - 35	20 - 35
Hele vis, 500 - 1000 g	210 - 230	1	15 - 30	15 - 30

Grill intens

Te grillen gerecht 1)	Ovenniveau	Grilltijd (min.)	
		1e kant	2e kant
Burgers / Burgers	3	9 - 13	8 - 10
Varkenshaas	2	10 - 12	6 - 10
Worstjes	3	10 - 12	6 - 8
Runderfilet, kalfsbiefstukken	3	7 - 10	6 - 8
Toast / Geroosterd brood	3	1 - 3	1 - 3
Brood met iets erop	2	6 - 8	-

1) Oven voorverwarmen.

Ontdooien

- Haal het voedsel uit de verpakking. Doe het voedsel op een bord.
- Gebruik voor het afdekken geen borden of schotels. Hierdoor kan de ontdooitijd worden verlengd.
- Gebruik het eerste inzetniveau. Het inzetniveau onderaan.

Tabel Ontdooien

Gerecht	Hoeveelheid	Ontdooitijd in min.	Verdere ontdooitijd in min.	Opmerking
Kip	1 kg	100 - 140	20 - 30	Kip op een omgedraaid schoteltje in een groot bord leggen. Halverwege de bereidingstijd omdraaien
Vlees	1 kg	100 - 140	20 - 30	Halverwege de bereidingstijd omdraaien
Vlees	0,5 kg	90 - 120	20 - 30	Halverwege de bereidingstijd omdraaien
Forel	150 g	25 - 35	10 - 15	---
Aardbeien	300 g	30 - 40	10 - 20	---
Boter	250 g	30 - 40	10 - 15	---
Room	2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Klop de nog licht bevroren slagroom
Taart	1,4 kg	60	60	---

Inmaken - Onderwarmte

Ovenfunctie: Onderwarmte

- Gebruik alleen weckpotten van dezelfde afmetingen.
- Gebruik geen wekglazen met een draai- of bajonetsluiting en metalen bakken.
- Gebruik het eerste rek van de bodem van deze functie.
- Zet niet meer dan zes wekflessen van één liter op het bakrooster.
- Vul de flessen tot hetzelfde niveau en sluit ze af met een klem.
- De weckpotten mogen elkaar niet raken.
- Vul ca. 1/2 liter water op de bakplaat, zodat er voldoende vocht in de oven ontstaat.
- Zodra de vloeistof in de eerste weckpotten begint te borrelen (na circa 35 - 60 minuten bij 1 liter-glazen), schakelt u de oven uit of verlaagt u de temperatuur tot 100 °C (zie tabel).

Tabel Inmaken - steenvruchten

In te maken eetwaar	Temperatuur (°C)	Inmaken/wecken tot het parelen begint (min)	Bereidingstijd bij 100 °C (min)
Aardbeien, bosbessen, frambozen, rijpe kruisbessen	160 - 170	35 - 45	---

Tabel Inmaken - steenvruchten

In te maken eetwaar	Temperatuur (°C)	Inmaken/wecken tot het parelen begint (min)	Bereidingstijd bij 100 °C (min)
Peren, kweeperen, pruimen	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Tabel Inmaken - groente

In te maken eetwaar	Temperatuur (°C)	Inmaken/wecken tot het parelen begint (min)	Bereidingstijd bij 100 °C (min)
Wortels 1)	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Komkommers	160 - 170	50 - 60	---
Gemengde pickles	160 - 170	50 - 60	15
Koolrabi, erwten, asperges	160 - 170	50 - 60	15 - 20

1) In de oven laten staan nadat u de oven hebt uitgeschakeld

Drogen

Ovenfunctie: Multi hetelucht

Gerecht	Temperatuur (°C)	Roosterhoogte	Tijd (u)
Bonen	60 - 70	3	6 - 8
Paprika's	60 - 70	3	5 - 6
Soepgroenten	60 - 70	3	5 - 6
Paddestoelen	50 - 60	3	6 - 8
Kruiden	40 - 50	3	2 - 3

Gerecht	Temperatuur (°C)	Roosterhoogte	Tijd (u)
Pruimen	60 - 70	3	8 - 10
Abrikozen	60 - 70	3	8 - 10
Schijfjes appel	60 - 70	3	6 - 8
Peren	60 - 70	3	6 - 9

Tips voor de magnetron

Resultaat	Oplossing
U kunt de gegevens over de hoeveelheid voedselbereiding niet vinden.	Zoek naar gelijksoortig eten. Verhoog of verlaag de bereidingstijd aan de hand van deze richtlijn: **Een dubbele hoeveelheid = bijna een dubbele bereidingstijdDe helft van de hoeveelheid = de helft van de bereidingstijd**
Het eten is te droog.	Verlaag de bereidingstijd of selecteer een lager magnetronvermogen.
Het eten is nog steeds niet ontdooid, heet of gekookt nadat de bereidingstijd is verstreken.	Stel een langere bereidingstijd in of selecteer een hoger magnetronvermogen. Merk op dat grotere gerechten een langere bereidingstijd nodig hebben.
Als de bereidingstijd is verstreken, is het eten aan de rand verbrand, maar in het midden nog steeds niet gaar.	Kies de volgende keer een lager vermogen en een langere bereidingstijd. Roer vloeistoffen, zoals soep, halverwege.

Bereidingstabel voor de magnetron

Vlees ontdooien

Gerecht	Magnetron				
	Gewicht (g)	Vermogen (Watt)	Tijd (min)	Rusttijd (min)	Opmerkingen
Hele stukken vlees	500	200	10 - 12	10 - 15	Halverwege de bereidingstijd omdraaien
Steak	200	200	3 - 5	5 - 10	Halverwege de bereidingstijd omdraaien, ontdooide delen verwijderen
Half-om-half gehakt	500	200	10 - 15	10 - 15	Halverwege de bereidingstijd omdraaien, ontdooide delen verwijderen
Goulash	500	200	10 - 15	10 - 15	Halverwege de bereidingstijd omdraaien, ontdooide delen verwijderen

Gevogelte ontdooien

Gerecht	Magnetron				
	Gewicht (g)	Vermogen (Watt)	Tijd (min)	Rusttijd (min)	Opmerkingen
Kip	1000	200	25 - 30	10 - 20	Halverwege de bereidingstijd omdraaien, ontdooide delen met aluminiumfolie bedekken
Kippenborst	100 - 200	200	3 - 5	10 - 15	Halverwege de bereidingstijd omdraaien, ontdooide delen met aluminiumfolie bedekken
Kippenboutjes	100 - 200	200	3 - 5	10 - 15	Halverwege de bereidingstijd omdraaien, ontdooide delen met aluminiumfolie bedekken
eend	2000	200	45 - 60	20 - 30	Halverwege de bereidingstijd omdraaien, ontdooide delen met aluminiumfolie bedekken

Vis ontdooien

Gerecht	Magnetron				
	Gewicht (g)	Vermogen (Watt)	Tijd (min)	Rusttijd (min)	Opmerkingen
Hele vis	500	100	10 - 15	15 - 20	Halverwege de bereidingstijd omdraaien
Visfilets	500	100	10 - 12	15 - 20	Halverwege de bereidingstijd omdraaien

Worstjes ontdooien

Gerecht	Magnetron				
	Gewicht (g)	Vermogen (Watt)	Tijd (min)	Rusttijd (min)	Opmerkingen
Gesneden worst	100	100	2 - 4	20 - 40	Halverwege de bereidingstijd omdraaien

Zuivelproducten ontdooien

Gerecht	Magnetron				
	Gewicht (g)	Vermo-gen (Watt)	Tijd (min)	Rusttijd (min)	Opmerkingen
Kwark	250	100	10 - 15	25 - 30	Aluminiumdelen verwijderen, halverwege de bereidingstijd omdraaien
Boter	250	100	3 - 5	15 - 20	Aluminiumdelen verwijderen, halverwege de bereidingstijd omdraaien
Kaas	250	100	3 - 5	30 - 60	Aluminiumdelen verwijderen, halverwege de bereidingstijd omdraaien
Room	200	100	7 - 12	20 - 30	Aluminium deksel verwijderen, halverwege de bereidingstijd roeren

Cake/gebak ontdooien

Gerecht	Magnetron				
	Gewicht (g)	Vermo-gen (Watt)	Tijd (min)	Rusttijd (min)	Opmerkingen
Gistdeeg	1 stuk	100	2 - 3	15 - 20	Bord halverwege de bereidingstijd omdraaien
Kwarktaart	1 stuk	100	2 - 4	15 - 20	Bord halverwege de bereidingstijd omdraaien
Cake (gebak)	1 stuk	100	1 - 2	15 - 20	Bord halverwege de bereidingstijd omdraaien
Droge cake	1 stuk	100	2 - 4	15 - 20	Bord halverwege de bereidingstijd omdraaien
Vruchtencake	1 stuk	100	1 - 2	15 - 20	Bord halverwege de bereidingstijd omdraaien
Brood	1000	100	15 - 20	10 - 15	Halverwege de bereidingstijd omdraaien
Gesneden brood	500	100	8 - 12	10 - 15	Halverwege de bereidingstijd omdraaien
Broodjes	4 broodjes	100	5 - 8	5 - 10	Halverwege de bereidingstijd omdraaien

Fruit ontdooien

Gerecht	Magnetron				
	Gewicht (g)	Vermogen (Watt)	Tijd (min)	Rusttijd (min)	Opmerkingen
Aardbeien	300	100	8 - 12	10 - 15	Bedekt ontdooien, halverwege de bereidingstijd roeren
Pruimen, kersen, frambozen, bramen, abrikozen	250	100	8 - 10	10 - 15	Bedekt ontdooien, halverwege de bereidingstijd roeren

Koken/smelten

Gerecht	Magnetron				
	Gewicht (g)	Vermogen (Watt)	Tijd (min)	Rusttijd (min)	Opmerkingen
Chocolade / chocoladelaagje	150	600	2 - 3	---	Halverwege de bereidingstijd roeren
Boter	100	200	2 - 4	---	Halverwege de bereidingstijd roeren

Ontdooien, verwarmen

Gerecht	Magnetron				
	Gewicht (g)	Vermogen (Watt)	Tijd (min)	Rusttijd (min)	Opmerkingen
Babyvoeding in potjes	200	300	2 - 3	---	Halverwege de bereidingstijd roeren. Controleer de temperatuur!
Babymelk (fles, 180 ml)	200	1000	0:20 - 0:40	---	Lepel in de fles steken, roeren en temperatuur controleren!
Kant-en-klaargerecht	400 - 500	600	4 - 6	5	Aluminium afdekking verwijderen, halverwege de bereidingstijd omdraaien
Bevroren kant-en-klaarmaaltijden	400 - 500	400	14 - 20	5	Aluminium afdekking verwijderen, halverwege de bereidingstijd omdraaien
Melk	1 kopje, ongeveer 200 ml	1000	1:15 - 1:45	---	Lepel in het bakje doen
Water	1 kopje, ongeveer 200 ml	1000	1:30 - 2	---	Lepel in het bakje doen

Gerecht	Magnetron				
	Gewicht (g)	Vermogen (Watt)	Tijd (min)	Rusttijd (min)	Opmerkingen
Saus	200 ml	600	1 - 2	---	Halverwege de bereidingstijd roeren
Soep	300 ml	600	2 - 4	---	Halverwege de bereidingstijd roeren

Bereidingstabel

Gerecht	Magnetron				
	Gewicht (g)	Vermogen (Watt)	Tijd (min)	Rusttijd (min)	Opmerkingen
Hele vis	500	500	8 - 10	---	Afgedekt koken, het bakje tijdens het bereiden meerdere malen omdraaien
Visfilets	500	500	6 - 8	---	Afgedekt koken, het bakje tijdens het bereiden meerdere malen omdraaien
Groenten met een korte bereidingstijd, vers 1)	500	600	12 - 16	---	Ongeveer 50 ml water toevoegen, afgedekt bereiden, halverwege de bereidingstijd roeren
Groenten met een korte bereidingstijd, bevroren1)	500	600	14 - 18	---	Ongeveer 50 ml water toevoegen, afgedekt bereiden, halverwege de bereidingstijd roeren
Groenten met een lange bereidingstijd, vers 1)	500	600	14 - 20		Ongeveer 50 ml water toevoegen, afgedekt bereiden, halverwege de bereidingstijd roeren
Groenten met een lange bereidingstijd, bevroren 1)	500	600	18 - 24	---	Ongeveer 50 ml water toevoegen, afgedekt bereiden, halverwege de bereidingstijd roeren
Aardappelen in de schil	800 g + 600 ml	1000	5 - 7	300 W / 15- 20	Bedekt bereiden, halverwege de bereidingstijd roeren
Rijst	300 g + 600 ml	1000	4 - 6	---	Bedekt bereiden, halverwege de bereidingstijd roeren

1) Alle groenten afgedekt in de container koken. De aangegeven tijden zijn slechts richtlijnen en hangen af van het type en de kwaliteit van de ingrediënten.

Tabel voor de Combi-functie

(uitsluitend voor bepaalde modellen)

Verwarm de Crostino-schaal voor: 4 minuten op 700 Watt

Gerecht	Bak-/braadgerechten	Temp. (°C)	Magnetron (Watt)	Roosterhoogte	Tijd (min)	Opmerkingen
2 halve kippen (2 x 600 g)	Glazen schotel met zeef	220	300	2	40	Na 20 min. omdraaien, dan 5 min. laten rusten.
gratinaardappelen (1 kg)	Gratinschotel	200	300	2	40	10 min. laten rusten
Gebraden varkensnek (1100 g)	Glazen schotel met zeef	200	300	1	70	Regelmatig omdraaien, 10 min. laten rusten
Appeltaart	Crostino-schaal op onderste glasplaat, met deeg max. 5 min. / voorverwarmen op 1000 Watt, 1 x omdraaien	220	400	-	25	Regelmatig omdraaien
Kaastaart, ingevroren (2 x 70 g)	Crostino-schaal op onderste glasplaat, Max. 4 min. / voorverwarmen op 700 Watt, 1 x omdraaien	230	200	-	25	Regelmatig omdraaien
Toast met ham en kaas, ingevroren (2 x 100 g)	Crostino-schaal op onderste glasplaat, Max. 4 min. / voorverwarmen op 700 Watt, 1 x omdraaien	230	200	-	20	Na 15 min. omdraaien.
Hamburger, ingevroren (2 x 90 g)	Crostino-schaal op onderste glasplaat, Max. 4 min. / voorverwarmen op 700 Watt, 1 x omdraaien	230	300	-	20	Na 12 min. omdraaien.
Pizza, ingevroren Ø 28 cm (320 g)	Crostino-schaal op onderste glasplaat, Max. 4 min. / voorverwarmen op 700 Watt, 1 x omdraaien	230	200	-	15	Regelmatig omdraaien

De aangegeven bereidingstijden en -temperaturen zijn slechts richtlijnen en hangen af van het type en de kwaliteit van de ingrediënten.

Onderhoud en reiniging

⚠ **Waarschuwing!** Zie de veiligheidshoofdstukken .

Opmerkingen over schoonmaken:

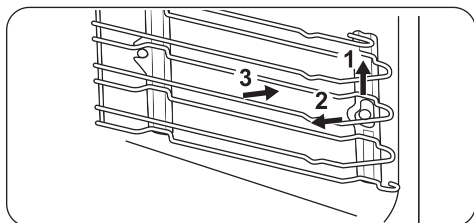
- Maak de voorkant van het apparaat schoon met een zachte doek en een warm sopje.
- Gebruik voor metalen oppervlakken een universeel reinigingsmiddel.
- Reinig de binnenkant van het apparaat na elk gebruik. Vuil laat zich dan het makkelijkst verwijderen en kan niet aanbranden.
- Verwijder hardnekkig vuil met een speciale ovenreiniger.

- Reinig alle accessoires na elk gebruik en laat ze drogen. Gebruik een zachte doek met warm water en een schoonmaakmiddel.
- Accessoire met antiaanbaklaag mogen niet worden schoongemaakt met een agressief reinigingsmiddel, voorwerpen met scherpe randen of een afwasautomaat. Dit kan de antiaanbaklaag beschadigen.

Inschuifrails

Verwijderen van de inschuifrails

U kunt de inschuifrails verwijderen om de zijwanden te reinigen.



1. Geleiders voorzichtig naar boven toe uit de voorste ophanging trekken.
2. De geleiders bij de voorste ophanging iets naar binnen zwenken.
3. Geleiders uit de achterste ophanging trekken.

De inschuifrails installeren

Om de inschuifrails te installeren, volgt u de procedure in omgekeerde volgorde.

Lamp

Waarschuwing! Er bestaat risico op elektrische schokken.

De lamp en het afdekglas kunnen heet zijn.

Voordat u het ovenlampje vervangt:

- Schakel het apparaat uit.
- Verwijder de zekeringen in de zekeringenkast, of schakel de stroomonderbreker uit.

Let op! Leg een doek op de bodem van de binnenkant van het apparaat. Dit voorkomt schade aan het afdekglas en de ovenruimte.
Gebruik altijd hetzelfde lamptype.

De lamp aan de bovenkant van de binnenruimte vervangen.

1. Draai het afdekglas van de lamp naar rechts en verwijder het.
2. Reinig het afdekglas.
3. Vervang de lamp door een geschikte tegen 300 °C hittebestendige ovenlamp.
4. Plaats het afdekglas terug.

Problemen oplossen

Waarschuwing! Zie de veiligheidshoofdstukken .

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het apparaat wordt niet warm.	Het apparaat is uitgeschakeld.	Schakel het apparaat in.
Het apparaat wordt niet warm.	De klok is niet ingesteld.	Stel de klok in. Zie de paragraaf "De klok instellen".
Het apparaat wordt niet warm.	De benodigde kookstanden zijn niet ingesteld.	Zorg ervoor dat de instellingen correct zijn.
Het apparaat wordt niet warm.	De automatische veiligheidsuitschakeling is actief.	Raadpleeg "Automatische uitschakeling".
Het apparaat wordt niet warm.	De zekering is doorgebrand.	Controleer of de zekering de oorzaak van de storing is. Als de zekeringen keer op keer doorslaan, neemt u contact op met een erkende installateur.

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het lampje brandt niet.	Het lampje is stuk.	Vervang het lampje.
Het display toont een foutcode die niet in deze lijst voorkomt.	Er is een elektrische fout.	▪ Schakel het apparaat uit via de huiszekering of de veiligheids-schakelaar in de zekeringkast en schakel hem dan weer in. ▪ Neem contact op met de klan-tenservice wanneer de foutcode opnieuw wordt weergegeven.

Als u niet zelf het probleem kunt verhelpen, neem dan contact op met uw verkoper of de klantenservice.
De contactgegevens van het servicecentrum staan op het typeplaatje. Het typeplaatje bevindt zich aan de voorkant van de binnenkant van het apparaat.

Wij adviseren u om de gegevens hier te noteren:

Model (MOD.) ....

Productnummer (PNC) ....

Serienummer (S.N.) ....

Milieubescherming

Het symbool op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld, maar moet worden afgegeven bij een verzamelpunt waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycled. Als u ervoor zorgt dat dit product op de juiste manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijke negatieve gevolgen voor mens en milieu die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalverwerking. Voor gedetailleerdere informatie over het recyclen van dit product, kunt u contact opnemen met de gemeente, de gemeentereiniging of de winkel waar u het product hebt gekocht.


Verpakkingsmateriaal

Het verpakkingsmateriaal is milieuvriendelijk en geschikt voor hergebruik Kunststofonderdelen worden aangeduid met internationale afkortingen, zoals PE, PS, etc. Gooi het verpakkingsmateriaal weg in de daarvoor bestemde containers van uw vuilnisophaaldienst.



www.zanussi.com/shop






892960905-A-112013

